

Nomadas

Trackers of the best terroir

Gran Reserva
Cinsault 2014

Origen:

Denominación de Origen:	Secano interior, Guarilhue, Coelemu, Itata valley
Viñedo:	Cuartel Fuentealba
Cuartel / Block:	Loma oriente, plantado en cabeza.
Distancia al Pacífico:	25 kilómetros en línea recta, altura 203 ms.n.m
Tipo Suelo:	De origen granítico, con arcilla roja y alto contenido de cuarzo. Con buena retención de agua y profundidad, que permite el cultivo de las vides en condición de secano.
Clima:	Mediterráneo con influencia de las frías brisas del océano Pacífico, y del frío propio de la latitud sur en que se encuentra el viñedo (36°).
Exposición:	Nor - oriente
Antigüedad Parras:	55 años

Composición:

Variedades : Cinsault 100%

Análisis:

Alcohol :	14°
Azúcar Residual:	2,9 g/l
Acidez Total :	5,5 g/l (tartárica)
pH :	3,5

Crianza y Guarda:

Crianza en Barrica:	4 meses en barricas de 3er uso.
Potencial de Guarda:	2-3 años desde al año de cosecha.

Comentarios del Enólogo

Las uvas fueron cosechadas a mano la última semana de Marzo. Los racimos se despallaron sin moler, y fueron fermentados en estanques de acero inoxidable cerrados de 13 toneladas por 15 días con un inicio en maceración carbónica por 4-5 días y luego terminar la fermentación en forma tradicional. Posterior a la fermentación alcohólica, el vino se trasegó a barricas donde completó la fermentación maloláctica en forma espontánea en un tiempo de 2 meses.

El vino finalmente fue embotellado después de una suave filtración en Octubre de 2014.

Notas de Cata

De color rojo cereza y violeta intenso, el vino en nariz es floral con intensas notas a violeta, fresa ácida, frambuesa y moras. En boca se presenta suave, fresco, muy afrutado, ligero con acidez vibrante y de larga sensación de fruta fresca.

Reportes de Vendimia

La temporada 2013-2014 se presentó en forma normal en este sector austral. Con lluvias en primavera y en los meses de verano, totalmente normal en estas latitudes. La fecha de cosecha fue 10 días antes que la cosecha anterior, dado principalmente por un menor rendimiento de fruta por hectárea, que también hizo que el vino resultante lograra una mayor concentración de sabores y aromas, y también una buena acidez que resalta el frescor del Cinsault 2014.

Maridaje

Pescados como corvina, aves de caza como codornices. También quesos suaves, centolla. Platos fríos. res y aromas en este viñedo de Cabernet franc.

